



## Fruchtiger Thai-Salat mit Garnelen

und buntem Ananas-Cashew-Gemüse



20-30min



4 Portionen

Wir sind verliebt in diesen Thai-Salat, der eine wahre Geschmacksbombe ist! Probier es aus und verfall auch du der tollen Mischung aus fruchtiger Ananas, gerösteten Cashews, einem knackigen Gemüsemix aus Karotte, Paprika und roter Zwiebel sowie köstlichen Garnelen und aromatischem Koriander.

## Was du von uns bekommst

- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut<sup>1</sup>
- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Paprika
- 100g gemischter Salat
- 10g Koriander
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Stück Ingwer
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen<sup>2,4</sup>
- 50ml Tamari-Sojasauce<sup>3</sup>
- 1 Dose Ananas

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Krebstiere (1), Erdnüsse (2), Sojabohnen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 496kcal, Fett 30.2g, Kohlenhydrate 35.1g, Eiweiß 20.6g



### 1. Garnelen vorbereiten

Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen, dann trocken tupfen.



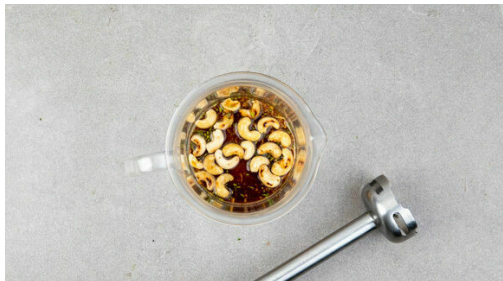
### 2. Gemüse vorbereiten

Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. **Tipp:** Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, kann die **Zwiebelstreifen** vor der weiteren Verwendung ca. 5Min. in heißem Wasser einweichen.



### 3. Salat vermengen

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit den **Karottenraspeln**, den **Zwiebeln** und dem **Salat** vorsichtig vermengen. Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und ebenfalls untermischen, die **Korianderstiele** aufbewahren. Die **Limetten** halbieren und auspressen. Den **Ingwer** schälen und fein reiben.



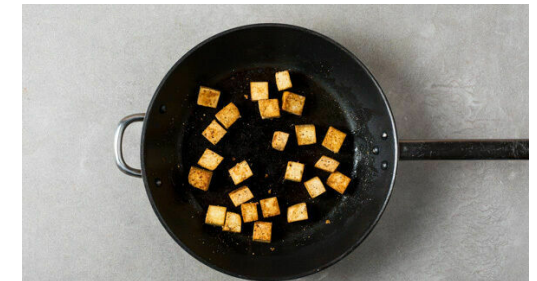
### 4. Dressing zubereiten

Die  $\frac{1}{2}$  der **Cashewkerne** mit der  $\frac{1}{2}$  der **Sojasauce**, dem **Ingwer**, den **Korianderstielen**, 1EL Zucker, **2-3EL Limettensaft**, 4EL Pflanzenöl und 2EL Essig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem leicht dickflüssigen **Dressing** pürieren. Nach Belieben mit mehr **Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Salat fertigstellen

Die **Ananas** in einem Sieb abtropfen lassen und mit der  $\frac{1}{2}$  des **Dressings** unter den **Salat** mengen.



### 6. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 2-3Min. rundum gar braten. Mit der **restlichen Sojasauce** ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Salat** auf Teller verteilen, mit den **Garnelen**, den **übrigen Cashews** und dem **restlichen Dressing** garnieren und servieren.